

Hühner-Schnitzel mit gebratenen Zitronen

Für 4 Portionen

2 Hühnerbrüste 2 Bio- Zitronen 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian 1 Knolle junger Knoblauch Salz, Pfeffer
Olivenöl, Butterschmalz

Hühnerbrüste waschen, trocknen und waagrecht halbieren. Die Hühnerbrustscheiben zwischen Küchenfolie legen und plattieren, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Zitronen und Knoblauchknolle vierteln. Die Hühnerschnitzel etwas salzen und pfeffern. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel nach und nach anbraten und maximal 5 Minuten braten. Dabei Zitronen, Knoblauch und Kräuter mit in die Pfanne legen.

Die Schnitzel auf Teller legen und mit den gebratenen Zitronen und dem Knoblauch servieren.

Rainer Sass am 28. Juli 2019